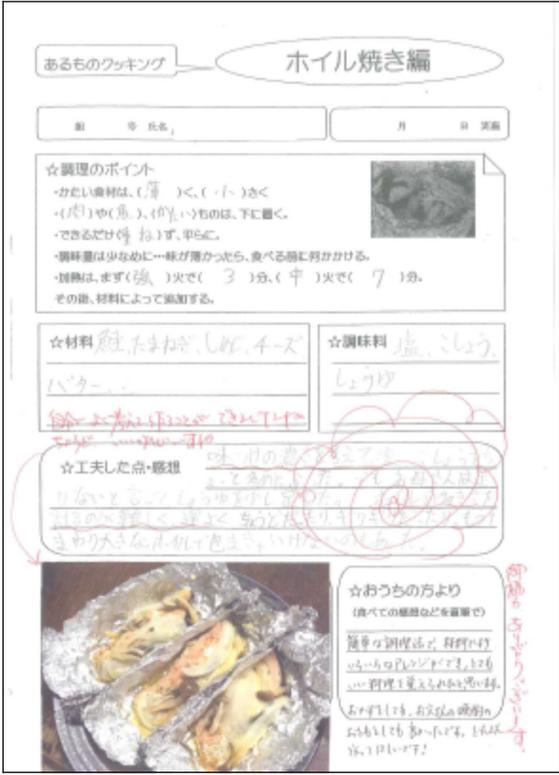


＜第6・7時＞

- (1) 本時の指導目標 ○「肉と野菜を用いた煮る調理」について理解させる。
○調理実習②の見通しと課題をもたせる。
- (2) 本時の評価規準 ○食生活に関心を持ち、よりよくしようとしている。【関・意・態ア】
○食品の調理上の性質を理解している。【知識・理解ア】
○加熱調理と調味の要点について理解している。【知識・理解イ】
- (3) 本時の指導過程 ※太字は、研究のねらいに迫るための3つの手立てを表す。

過程	学習活動	教師の指導・支援	生徒の反応と評価 研究の手立て など
課題の把握	1 調理実習①を振り返る。 ① 「個人目標」の達成について振り返る ② 「相互評価表」を基に振り返る 2 学習目標を確認する。	<ul style="list-style-type: none"> ・学級全体の＜よかった点＞を知らせ、達成感を感じさせた。 ・学級全体の＜よくなかった点＞を確認し、2回目の調理実習の学びが向上するよう意識させた。 ・煮る調理ができると、更に調理の幅が広がることをイメージさせ、意欲を高めさせた。 	 ＜調理実習①のふり回り＞

学習目標：「肉と野菜を使った煮る調理」をマスターしよう

課題の解決	3 家庭での実践報告①[あるものクッキングホイル焼き編]の実践を報告し合う。  ＜実践報告①を聞いているところ＞		<p>○調理実習①の経験を基に意識したことや工夫したこと</p> <ul style="list-style-type: none"> ・火力に気を付けたこと ・オーブンで焼いてみたこと ・オリーブオイルにしたこと ・旬の食材を使ったこと ・レモンを添えたこと など <p style="text-align: center;">＜[あるものクッキングホイル焼き編]実践報告書＞</p>
-------	---	--	--

4 カビの実験結果を知る。

- ・家庭での実践報告①(あるものクッキングホイール焼き編)を画像で紹介させることで、他の生徒の意欲を高めた。
- ・工夫点を評価することで、次の家庭での実践のヒントとした。

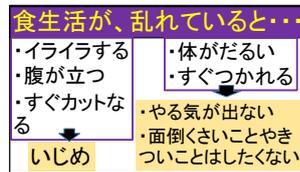


<プレゼンテーションソフト資料>

- ・季節や加工食品製造者の違いにより差があることを伝え、実験結果に合わせ補足説明した。

5 手作りのよさを再度確認する。

- ・現代の「食」に関する問題点の資料を提示することで、調理ができると自分の食生活がどのように改善されていくのかを考えさせた< その2 >。



<プレゼンテーションソフト資料>

6 肉の調理上の性質を知る。

- ・画像を使うことで視覚での理解を図った。
- ・肉の衛生的な扱い方については特に丁寧に扱った。

7 「肉じゃが」の作り方を通して、「煮る調理」について知る。

- ① 「肉じゃが」の作り方を知り、ワークシートに記入する。

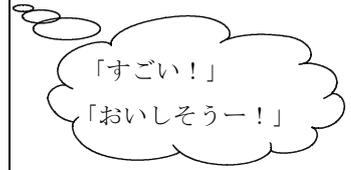
- ・小学校での「ゆでる」調理、「炒める」調理に中学校での「焼く」調理が加わり、今回「煮る」調理ができることで、調理の幅が広がることを再度確認し、意欲を高めさせた。

- ・小学校での学習の復習として、だし汁の取り方を確認した。
- ・煮物は1人分を作るのが難しいため、2人組で2人分を作ることを伝え、実習の流れのイメージをもせた。



<プレゼンテーションソフト資料を利用したワークシート>

(3)工夫・実践 イ



(1)課題意識の持続 イ



<食の問題の資料で考えているところ>

(1)課題意識の持続 イ

【関・意・態ア】

○観察

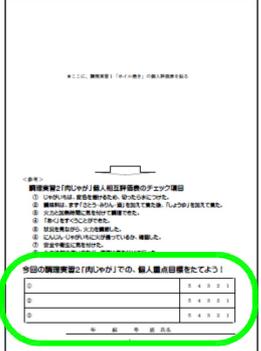
【知識・理解ア】

○ワークシート

(1)課題意識の持続 ア



<ワークシートに記入しているところ>

<p>活用</p>	<p>9 調理実習②の個人の重点目標を立てる。</p> <p>10 次時の調理実習についての連絡を聞く。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 個人評価表のチェック項目を参考にさせ、具体的な個人重点目標を立てさせた。  <p><「肉じゃが」の個人の重点目標カード></p> <ul style="list-style-type: none"> 次時は、調理実習であることを確認した。 道具忘れがないように確認した。 	<p>○個人重点目標</p> <p>Mさん</p> <ul style="list-style-type: none"> あくがすくえる 時計を見ながら調理する 火が通っているか確認する <p>Nさん</p> <ul style="list-style-type: none"> 野菜の切り方に注意する 調味料を考えて入れる 焦げないようにする
-----------	--	---	--

☆材料 しいたけ、しめじ、えのきベーコン、チーズ、エリンギ

☆調味料 塩コショウ
だしぼろ油

☆工夫した点・感想 *きのこの火の通りも均一にする。ベーコンから湯気が出るため塩コショウをかきすきないようにする。ホイルの上に乗るにおき、最後にとろけるチーズをのせる。*

☆完成写真(絵)



☆おうちの方より (食べての感想などを直筆で)

牛乳がトロトロできのこ類の汁が美味い感じと、お味合いです。

☆材料 月形ロール、えのき茸、しめじ、玉ねぎ、にんじん、もやし、マーガリン

☆調味料 塩コショウ (ぽん酢)

☆工夫した点・感想 *授業でこぼれたものを回収して、玉ねぎは皮を剥いて、マーガリンを入れました。お味は、お味合いです。自分ではおいしかったので、お味合いです。お味合いです。*

☆完成写真(絵)



☆おうちの方より (食べての感想などを直筆で)

お味合いです。お味合いです。お味合いです。

☆材料 じゃがいも、にんじん、鶏肉、玉ねぎ

☆調味料 バター、しょうゆ、塩

☆工夫した点・感想 *バターしょうゆ味にした。お味合いです。お味合いです。お味合いです。*

☆完成写真(絵)



☆おうちの方より (食べての感想などを直筆で)

お味合いです。お味合いです。お味合いです。

☆材料 しゃげ、えのき、たまねぎ、チーズ

☆調味料 マヨネーズ、塩、しょうゆ、しょうゆ

☆工夫した点・感想 *生じゃがを休ったから、お味合いです。お味合いです。お味合いです。*

☆完成写真(絵)



☆おうちの方より (食べての感想などを直筆で)

お味合いです。お味合いです。お味合いです。

資料2 [あるものクッキングホイル焼き編]の実践報告例